

# BB

BAR BUSINESS

ANNO 13 NUMERO 125

FEBBRAIO 2010

Prezzo 5 euro

## BEVERAGE

*Le bibite gasate  
nel segno  
dell'innovazione*

## SPECIALE

*Le nuove tendenze per  
la prima colazione*

## IL BARMAN

### AIBES

*Concorsi,  
notizie ed eventi*

*da* Birra  
**GOURMET**  
per l'alta  
ristorazione

IL POOL DI *BAR BUSINESS* HA TESTATO, IN DEGUSTAZIONE COMPARATA, SEI DIVERSE REFERENZE DI ASTI E ALBA. GRANDI VINI, DI CARATTERE E PERSONALITÀ, CHE RAPPRESENTANO DUE TRA LE MIGLIORI AREE VITICOLE DEL NOSTRO PAESE

*Marco Pozzali*



# Le Barbera *del Piemonte*

**L**a Barbera (in realtà dovremmo scrivere il Barbera, ma la storia piemontese preferisce usare il genere femminile, ndr) non è certo un vino alla moda. Ritenuta forse troppo vecchia, anche nel nome, che evoca quel legame tradizionale alla bottiglia da pasto dei nostri nonni, oggi fatica, e parecchio, a trovare un giusto posizionamento sul mercato.

Il Piemonte ha puntato decisamente sul Nebbiolo, in tutte le sue declinazioni, dai Barolo ai Barbaresco, dai Gattinara ai Ghemme, fino ai prodotti base.

Le Barbera giovani, astringenti e spigolose, emergono raramente proprio per quelle note caratterizzanti che le legano a doppio filo alla tavola, a piatti piuttosto decisi, grassi (i salumi, per esempio) o sostanziosi. Non sono certo vini da bere soli, oppure con striminziti stuzzichini della cucina contemporanea. Nella fascia dei consumatori neofiti si prediligono evidentemente



prodotti da altre aree di provenienza, più fruttati, morbidi e di facile approccio.

Le Barbera Superiori, o comunque con alcuni anni di affinamento, soffrono la concorrenza regionale dei grandi sopracitati, Barolo e Barbaresco.

Così, per questa importante varietà, si rischia il confino: lo status di seconda o terza referenza nella gamma aziendale. Per smentire questo assunto, al quale siamo contrari, il pool di degustatori di *Bar Business* ha selezionato sei grandissimi vini che dimostrato in maniera chiara quanto si perda, quanto non si apprezzino a sufficienza, quanto non si conoscano

to trasmettere ai figli e che viene mantenuto come valore nel tempo. La Barbera deve moltissimo a quest'uomo che per primo è riuscito a valorizzare ed esaltare le caratteristiche del vitigno. Ma, a nostro avviso, c'è di più; c'è il suolo, l'esposizione, il clima e quella sensazione di terra, spezie, tabacco e incenso che si sprigionano da questo comune, Rocchetta Tanaro, distante pochi chilometri da Asti. La grandezza del vino emerge nei profumi e prosegue con una freschezza sapida, più equilibrata e pregevole del

### **Le Barbera Superiori, o comunque con alcuni anni di affinamento, soffrono la concorrenza regionale dei grandi Barolo e Barbaresco**

#### **GLI INDIRIZZI DELLE AZIENDE CITATE**

Braida di Giacomo Bologna  
Via Roma, 94  
14030 Rocchetta Tanaro (AT)  
[www.braida.it](http://www.braida.it)

Hilberg Pasquero  
Via Bricco Gatti, 16  
12040 Priocca (CN)  
[www.vinipiemonte.com](http://www.vinipiemonte.com)

Bussia Soprana  
Località Bussia, 81  
12065 Monforte d'Alba (CN)

Trincherò Renato  
Via Noce, 56  
14041 Agliano Terme (AT)  
[www.trincherovino.it](http://www.trincherovino.it)

Massolino Vigna Rionda  
Piazza Cappellano 8  
12050 Serralunga d'Alba (CN)

nelle sfumature, queste etichette che fanno e hanno fatto la storia del nostro paese enologico. La degustazione si è tenuta a Parma negli ultimi giorni di gennaio; fuori la neve e un grigio plumbeo del cielo.

A condurre l'incontro Federico Graziani e chi vi scrive.

#### **Barbera d'Asti Bricco della Bigotta, Braida, 2005**

Quella dei Bologna è una delle aziende più note e rinomate dell'astigiano, luogo in cui possiamo essere certi che l'approccio alla cantina sia quello che Giacomo ha saputo

"tuttofrutta" Barbera d'Alba; un vino che esce dalle mode ma che, nel suo essere coinvolgente, le mode le ha create, anche se questa connotazione ha portato spesso a cattive imitazioni, poco rilevanti. Secondo solo al Nebbiolo in terra di Piemonte, dimostra corpo, fantasia, struttura, freschezza e soprattutto personalità. Noi lo abbineremo a un risotto con piccione e menta fresca.

#### **Barbera d'Alba Superiore, Hilberg Pasquero, 2006**

Priocca è un piccolo comune a nord del fiume Tanaro e, come vuole la tradizione, i vini non hanno in queste aree la stessa struttura riscontrabile nella zona al di sotto del fiume stesso.

Felici di confermare la regola con questa eccezione, la Barbera Superiore della coppia Hilberg e Pasquero, ci conquista.

La pulizia dei suoi profumi, la nettezza dei frutti che compongono lo spettro aromatico, come fosse un quadro, il tutto senza risultare né banale, né eccessivamente grasso, ci consentono di collocarla tra le più belle Barbera dell'albese. Siamo a pochi chilometri dal paese di Barbaresco e assaggiando il vino Nebbiolo, anch'esso stupendo, questa distanza sembra scomparire.